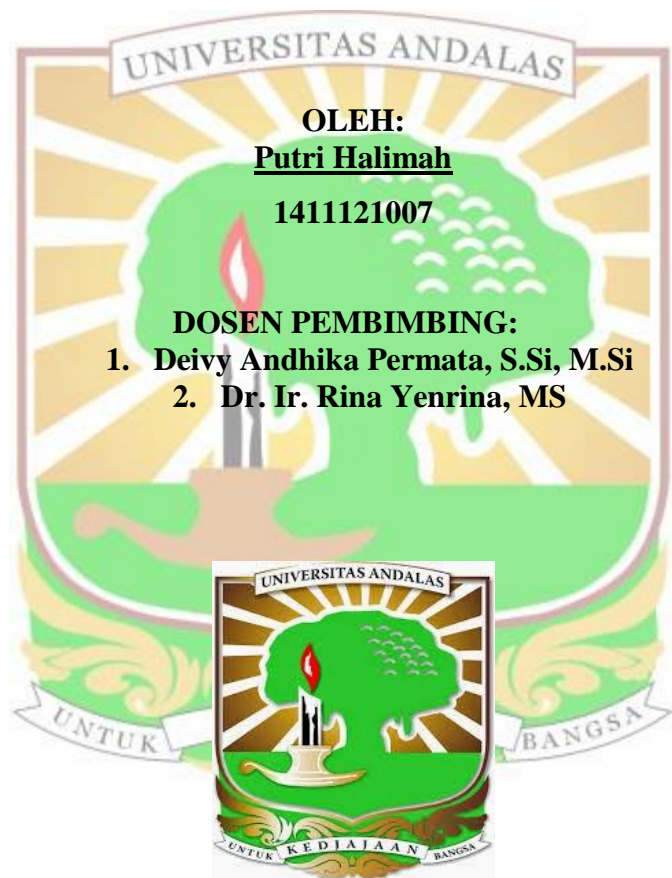


**PENGARUH PENAMBAHAN ALPUKAT (*Persea americana*,
Mill) TERHADAP KARAKTERISTIK ES KRIM BROKOLI
(*Brassica oleracea*, L. var. Italica)**

SKRIPSI

*Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh
Gelara Sarjana Teknologi Pertanian*



OLEH:
Putri Halimah
1411121007

DOSEN PEMBIMBING:

- 1. Deivy Andhika Permata, S.Si, M.Si**
- 2. Dr. Ir. Rina Yenrina, MS**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2018**

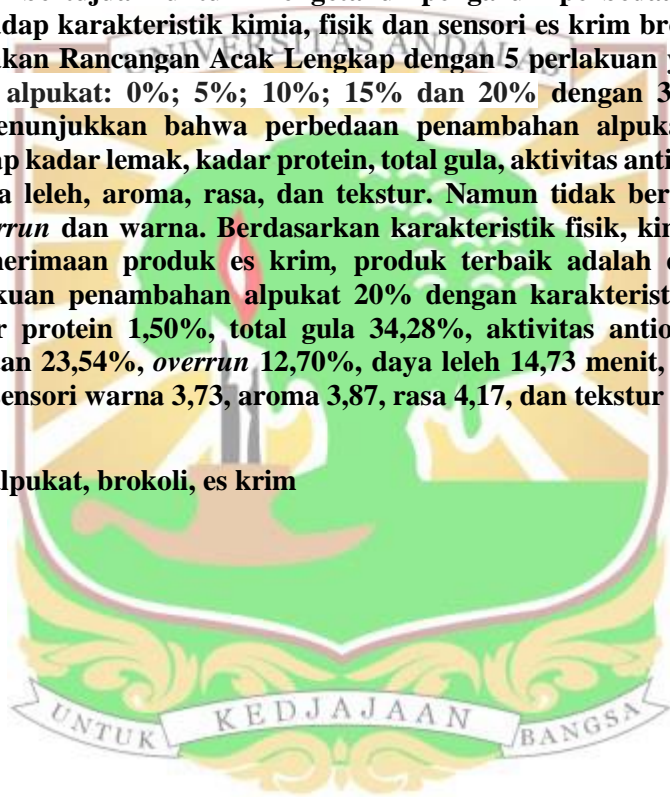
Pengaruh Penambahan Alpukat (*Persea americana*, Mill) Terhadap Karakteristik Es Krim Brokoli (*Brassica oleracea*, L. var. *Italica*)

Putri Halimah, Deivy Andhika Permata, Rina Yenrina

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbedaan penambahan alpukat terhadap karakteristik kimia, fisik dan sensori es krim brokoli. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap dengan 5 perlakuan yaitu perbedaan penambahan alpukat: 0%; 5%; 10%; 15% dan 20% dengan 3 ulangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbedaan penambahan alpukat berpengaruh nyata terhadap kadar lemak, kadar protein, total gula, aktivitas antioksidan, jumlah padatan, daya leleh, aroma, rasa, dan tekstur. Namun tidak berpengaruh nyata terhadap *overrun* dan warna. Berdasarkan karakteristik fisik, kimia, dan sensori terhadap penerimaan produk es krim, produk terbaik adalah es krim brokoli dengan perakuan penambahan alpukat 20% dengan karakteristik kadar lemak 5,30%, kadar protein 1,50%, total gula 34,28%, aktivitas antioksidan 45,46%, jumlah padatan 23,54%, *overrun* 12,70%, daya leleh 14,73 menit, serta nilai rata-rata analisis sensori warna 3,73, aroma 3,87, rasa 4,17, dan tekstur 3,37.

Kata kunci: alpukat, brokoli, es krim



Effect of Avocado (*Persea americana*, Mill) on Characteristic of Broccoli (*Brassica oleracea*, L. var. Italica) Ice Cream

Putri Halimah, Deivy Andhika Permata, Rina Yenrina

ABSTRACT

This research aims to determine the effect of avocado to the physical, chemical, and sensory characteristics of broccoli ice cream. This study using Completely Randomized Design with 5 treatments are difference addition of avocado: 0%; 5%; 10%, 15%, and 20% with 3 replications. The results showed the difference addition of avocado influenced the fat content, protein content, total sugar, antioxidant activity, total solid, melting time, aroma, taste, and texture. In contrast, it is not influenced the overrun and color. Based on the physical, chemical, and sensory characteristics on the receipt of the ice cream product, the best product is the broccoli ice cream with 20% avocado that contain 5.30% fat, 1.50% protein, 34.28% total sugar, 45.46% antioxidant activity, 23.54% total solid, 12,70% overrun, 14.73 minutes melting time and the mean values of sensory analysis are 3.73 color, 3.87 aroma, 4.17 taste and 3.37 texture.

Keywords : avocado, broccoli, ice cream

